

Burgers au porc façon souvlaki

avec pommes de terre citronnées

Familiale

35 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée. Si vous désirez changer la protéine, suivez les instructions au verso de cette fiche!
Bonne cuisine!



Porc haché



Pains briochés



Poivre au citron



Mayonnaise



Persil



Concentré de bouillon de poulet



Gousses d'ail



Chapelure panko



Dinde hachée



Mélange printanier



Tomate Roma



Feta, émiettée



Citron



Vinaigre de vin rouge



Pommes de terre Russet

BONJOUR SOUVLAKI

Les saveurs méditerranéennes ajoutent une touche ensoleillée et savoureuse à ces burgers de porc faciles et rapides à préparer!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, 2 bols moyens, zesteur, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
 Dinde hachée	250 g	500 g
Pains briochés	2	4
Mélange printanier	28 g	56 g
Poivre au citron	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomate Roma	80 g	160 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Persil	7 g	14 g
Citron	1	1
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gousses d'ail	1	2
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



Assembler la salade et préparer la mayo au feta

Pendant que les **galettes** cuisent, fouetter dans un autre bol moyen le **vinaigre**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **tomates**, le **mélange printanier**, le **reste** de l'**ail** et la **moitié** du **persil**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger. Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **feta**.



Préparer

Pendant que les **potatoes** rôtissent, zester, puis presser la **moitié** du **citron** (utiliser le citron entier pour 4 personnes). Couper le **reste** du **citron** en quartiers. Hacher grossièrement le **persil**. Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Faire griller les pains

Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Faire griller sur la grille du **haut** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire cuire les galettes

Dans un bol moyen, mélanger le **porc**, la **chapelure**, le **poivre au citron** et la **moitié** de l'**ail**. Former à partir du **mélange** **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**.



RECETTE PERSONNALISÉE

Si vous avez choisi la **dinde**, la préparer et la faire cuire de la même façon que la recette demande de préparer et de faire cuire le **porc**.



Terminer et servir

Dans un grand bol, fouetter le **zeste de citron**, le **concentré de bouillon** et **1 c. à soupe de jus de citron** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter les **potatoes** rôties et le **reste** du **persil**, puis remuer pour enrober. Tartiner les **tranches de pain inférieures** de **mayo au feta**. Garnir d'une **galette** et d'un **peu** de **salade**, puis refermer avec les **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers**, les **potatoes** **citronnées** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le repas est prêt!